

## warka 38

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.56 kg (27.7%)	78 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.87 kg (33.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.4%)	85 %	5
Ziarno	aromatic cara aroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	50
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.246 kg (4.4%)	74 %	3
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.1 kg (19.6%)	80 %	4
Ziarno	peated glenesk	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### Notatki

- po gotowaniu wyszło 1050-12.5 blg  
*8 lut 2019, 15:53*